TERMO DE GARANTIA

TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA _____/_____/_____
NOTA FISCAL Nº _______________
APARELHO Nº _________________

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.

BERMAR

BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bermar@bermar.ind.br

Serviço de Atendimento ao Cliente | SAC
e-mail: sac@bermar.ind.br

Manual de Instruções

IMPORTANTE
Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Liquidificadores Industriais

Modelos

BM 31NR BM 32NR
BM 35NR BM 36NR

BERMAR

PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

28 Abril de 2014 - Rev. 03

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 Os Liquidificadores Industriais BM 31NR, BM 32NR, BM35NR e BM 36NR possuem copo e corpo em aço inoxidável.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 31NR	BM 32NR	BM 35NR	BM 36NR
Tensão (ac)	[V]	127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Freqüência	[Hz]	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Potência	[W]	600	600	600	600
Rotação	[rpm]	3500	3500	3500	3500
Consumo	[kWh]	0,6	0,6	0,6	0,6
Altura	[mm]	587	675	730	795
Largura	[mm]	260	270	270	375
Profundidade	[mm]	216	218	226	226
Peso Líquido	[kg]	9,05	9,35	9,6	9,85
Capacidade Nominal	[L]	4	6	8	10

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina de ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Todo aparelho BERMAR sai com a chave seletora de tensão (27) na posição 220V, caso necessário utilize a chave para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão de tensão com o cabo plugado na tomada.

1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados. (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos)

1.3.5 Nunca utilize o aparelho se estiver com os sapatos molhados.

1.3.6 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.7 Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças, elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso).

1.3.8 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

1.3.9 Nunca ligue a máquina vazia para não danificar o mancal da faca (09).

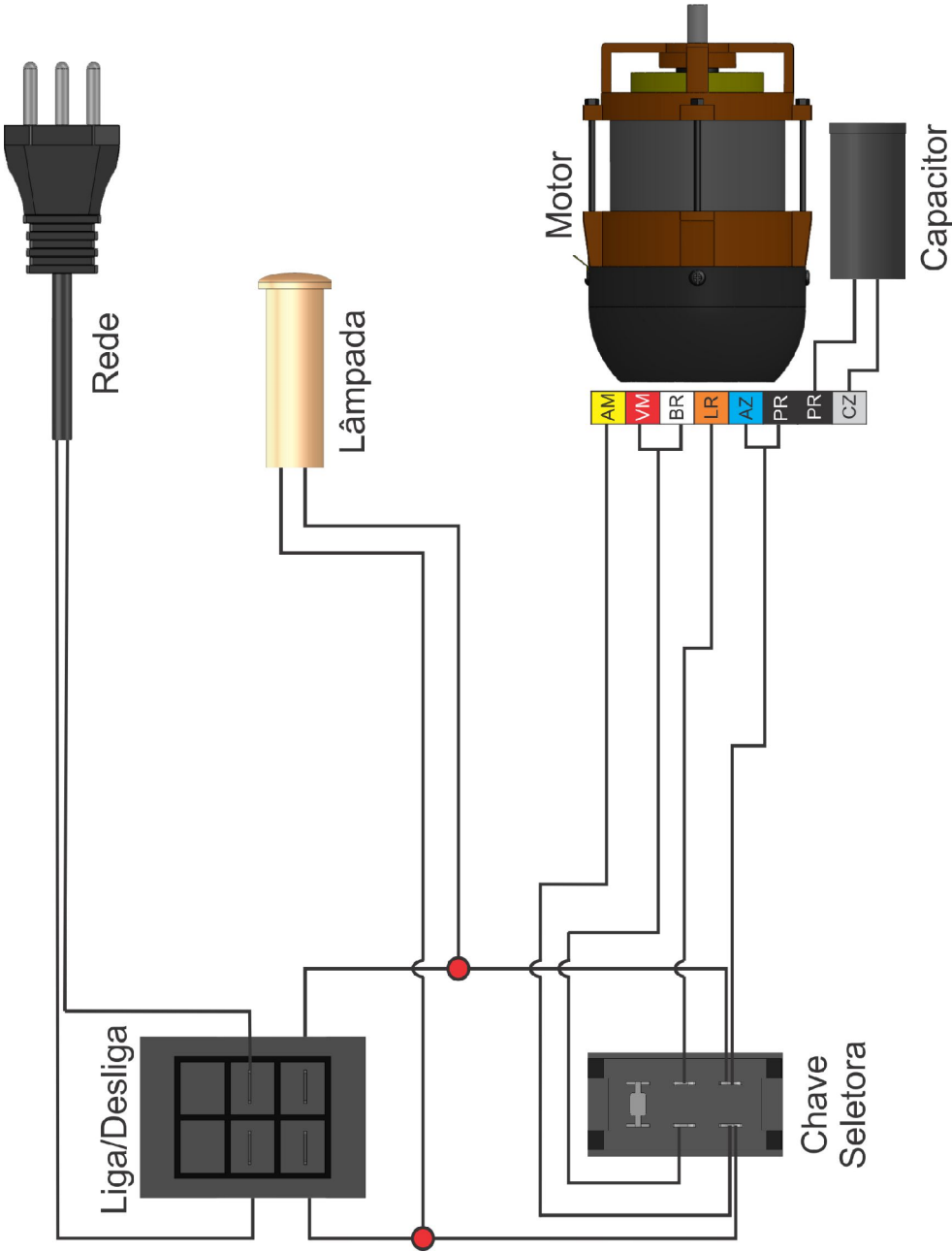
1.3.10 Evite tocar nas facas afiadas (05). Nunca coloque a mão dentro do copo (10) enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.

1.3.11 Se as facas (05) do liquidificador travarem, desligue o aparelho antes de remover os ingredientes que estão bloqueando o funcionamento do mesmo.

1.3.12 Nunca retirar ou colocar o copo (10) com o aparelho em funcionamento.

1.3.13 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

1.3.14 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

6. Esquema elétrico

7. Normas

7.1 Normas de referência

7.1.1 ABNT NBR 60335-1 IEC 60335-2-64

5. Informações uteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga	- Falta de energia no local - Problemas Elétricos	- Verificar se há energia na rede - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
Cheiro de queimado no equipamento	- Problemas Elétricos	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
A máquina liga mas para ou gira em baixa rotação	- Problemas no motor	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
Cabo de energia danificado	- Falha no transporte do produto	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
Máquina com ruído	- Problemas no rolamento	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
O produto não tritura	- Produtos em pedaços grandes - Faca sem afiação	- Corte o produto em pedaços menores - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada
Vazamento no copo	- Problemas na vedação	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada

1.3.15 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

2. Instruções de uso

2.1 Pré-operação

2.1.1 Verifique se a Chave Geral está ligada; caso não esteja, ligue-a pressionando o botão na posição liga.

2.1.2 Na falta de energia, volte o botão na posição desligado para que a máquina rearme e ligue novamente quando a mesma for restabelecida.

2.2 Operação

2.2.1 Encaixe o copo (10) no corpo do liquidificador.

2.2.2 Retire a tampa (01).

2.2.3 Adicione primeiro o produto em estado líquido, em seguida adione os ingredientes sólidos.

-> Nunca coloque produtos de dureza excessiva para ser triturado, pois poderá danificar a máquina.
-> Corte os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de triturá-los.
-> Caso perca a produtividade, verifique se a faca (05) está sem corte, neste caso deverá afiá-la ou substituí-la por uma nova.

2.2.4 Desconecte o aparelho da tomada após o uso.

2.2.5 Tempo aconselhável de uso é de 2 minutos ligado para 5 minutos desligado.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina.

3.1.1 Mantenha o copo (10) encaixado no corpo, coloque água com um pouco de detergente (biodegradável), tampe e ligue por algumas segundos.

3.1.2 Desligue a máquina e retire a tomada.

3.1.3 Retire o copo (10) e finalize a limpeza. Seque bem o aparelho antes de guardá-lo para evitar manchas e/ou corrosão.

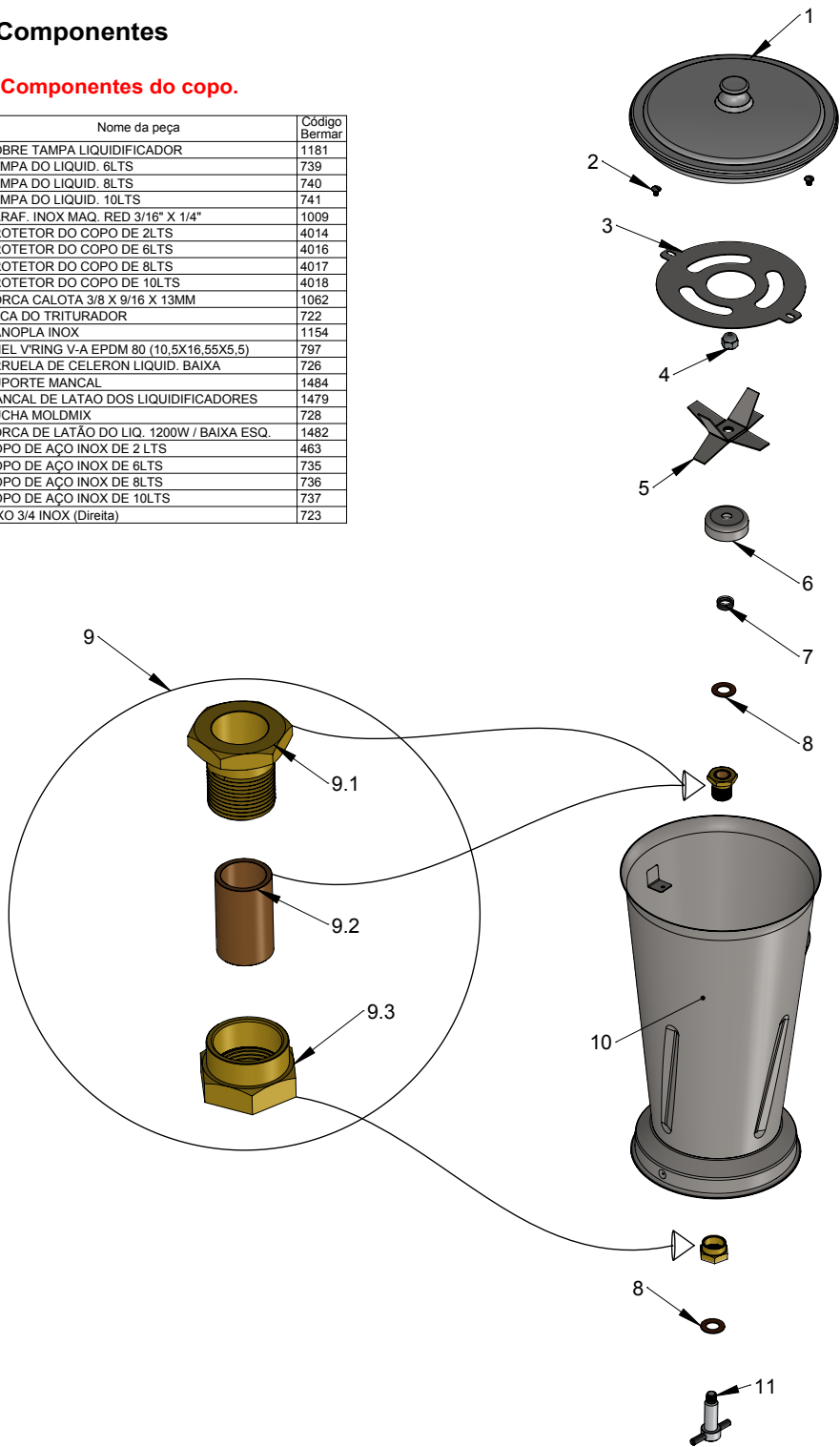
3.1.4 Siga corretamente as instruções de limpeza para que o eixo não trave por excessos de resíduos.

3.1.5 O aparelho (motor) não deve ser limpo por jato de água.

3.1.6 Faça a limpeza do aparelho com cuidado usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca coloque o motor debaixo da torneira.

4. Componentes

4.1 Componentes do copo.

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	SOBRE TAMPA LIQUIDIFICADOR	1181
	TAMPA DO LIQUID. 6LTS	739
	TAMPA DO LIQUID. 8LTS	740
	TAMPA DO LIQUID. 10LTS	741
2	PARAF. INOX MAQ. RED 3/16" X 1/4"	1009
3	PROTETOR DO COPO DE 2LTS	4014
	PROTETOR DO COPO DE 6LTS	4016
	PROTETOR DO COPO DE 8LTS	4017
	PROTETOR DO COPO DE 10LTS	4018
4	PORCA CALOTA 3/8 X 9/16 X 13MM	1062
5	FACA DO TRITURADOR	722
6	CANOPLA INOX	1154
7	ANEL V'RING V-A EPDM 80 (10,5X16,55X5,5)	797
8	ARRUELA DE CELERON LIQUID. BAIXA	726
9	SUPORTE MANCAL	1484
9.1	MANCAL DE LATAO DOS LIQUIDIFICADORES	1479
9.2	BUCHA MOLDMIX	728
9.3	PORCA DE LATÃO DO LIQ. 1200W / BAIXA ESQ.	1482
10	COPO DE AÇO INOX DE 2 LTS	463
	COPO DE AÇO INOX DE 6LTS	735
	COPO DE AÇO INOX DE 8LTS	736
	COPO DE AÇO INOX DE 10LTS	737
11	EIXO 3/4 INOX (Direita)	723

4.2 Componentes do motor.

Item	Nome da peça	Código Bermar
12	BUCHA ARRASTADORA LIQ. BAIXA (ACABADO)	1052
12.1	ARRASTADOR BORRACHA EIXO LIQ	732
12.2	BUCHA ARRASTADORA LIQ. BAIXA (USINADA)	1264
12.3	PARAF. ALLEN C/C 1/4 X1/2	465
13	PARAF. ABAULADO SEXT. INTERNO 1/4" x 1/2"	469
14	RETENTOR RK NBR 70 (12,7 X 25,5 X 6,35)	813
15	SUPORTE PLÁSTICO DO MOTOR	721
16	HASTE 3/16 X 225MM	730
17	CORPO DE AÇO INOX	1663
18	MOTOR 1/2HP / 373W	459
19	CABO PP H05RN-F (3X0,75X1,60) CPR.CABO	4013
20	PRENSA CABO	415
21	CHAVE 30223 -M2FT2EE3Y/197 15A CPD-15055	4481
22	SINALEIRO NEON TM 14 S - AO 127/220 V	4736
23	BASE PLASTICA QUADRADA SUPERIOR	4580
24	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
25	PORCA 3/16 COM TRAVA	1324
26	BASE PLASTICA QUADRADA INFERIOR	4581
27	CHAVE HH 201 M1FG4FS1Q (PLAST)	3884
28	PE DE BORRACHA	2568